

Aderezo Supremo y Pavo

Meal Components: Grains, Meat / Meat Alternate

Main Dishes, D-38

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
					<ol style="list-style-type: none"> 1. Ligeramente cubra la bandeja para mesa de vapor (12" x 20" x2 1/2") con aceite antiadherente en aerosol. Para 50 porciones, use 2 bandejas. Para 100 porciones, use 4 bandejas. 2. Para el aderezo. Combine los cubos de pan, condimento para aves, pimienta, tomillo, cebollas y margarina o mantequilla en un tazón. Mezcle ligeramente hasta que este bien mezclado.
Cubos de pan fortificados suaves	3 lb 2 oz	2 gl 1 cuarto gl	6 lb 4 oz	4 gl 2 cuarto gl	
Condimento para aves		2 cdtas		1 Cda 1 cdta	
Pimienta negra o blanca molida		2 cdtas		1 Cda 1 cdta	
Tomillo deshidratado (opcional)		2 Cdas		1/4 tza	
*Cebollas frescas cortadas	8 oz	1 1/3 tzas	1 lb	2 2/3 tzas	
O	O	O	O	O	
Cebollas deshidratadas	1 1/2 oz	3/4 tza	3 oz	1 1/2 tza	

Caldo de pollo, sin MSG		2 cuarto gl		1 gl	<p>3. Agregue el caldo a la mezcla de pan. Mezcle ligeramente hasta que el aderezo esté húmedo.</p> <p>4. Distribuya 4 lb (1 gl 1¾ cuarto gl) del aderezo en cada bandeja para mesa de vapor.</p>
*Pavo cocido, cortado	6 lb 4 oz	1 gl 1 cuarto gl	12 lb 8 oz	2 gl 2 cuarto gl	<p>5. Cubra cada bandeja de aderezo con 3 lb 2 oz (2 ½ cuarto gl) de pavo cocido, cortado.</p>
Margarina o mantequilla	6 oz	3/4 tza	12 oz	1 1/2 tzas	<p>6. Para la salsa de pavo: Derrita la margarina o mantequilla. Incorpore y mezcle la harina y sal. Revuelva frecuentemente hasta que la mezcla esté ligeramente de color marrón, 5 minutos.</p>
Harina todo uso fortificada	7 oz	1 1/2 tza 2 Cdas	14 oz	3 1/4 tzas	
Sal		2 cdtas		1 Cda 1 cdtas	
Caldo de pollo, sin MSG, caliente		3 cuarto gl		1 gl 2 cuarto gl	<p>7. Gradualmente agregue el caldo a la mezcla de harina. Revuelva para mezclar bien. Cocine hasta que se espese, 8-10 minutos</p> <p>8. Vierta 1 cuarto gl 1 ¾ tazas de salsa de pavo sobre cada bandeja de pavo y aderezo.</p> <p>9. Hornee: En horno convencional: 350° F por 30 minutos. En horno de convección 325°F por 30 minutos. CCP: Caliente a 165°F o más caliente</p>

10. CCP: Para servir caliente, mantenga a 135° F o más caliente. Corte cada bandeja 5x5 (25 porciones para bandeja). Si desea, sirva con más salsa de pavo.

Notas

*Vea la Guía sobre Mercado

Marketing Guide

Food as Purchased for	50 Porciones	50 Porciones
Cebollas Maduras	10 oz	1 lb 4 oz
Pavo, entero, sin cuello y sin menudillos	13 lb 5 oz	26 lb 10 oz

Serving	Yield	Volume
1 taza (cucharón de 8 oz) provee equivalente a 2 oz de carne/alternativa de carne y el equivalente a 1 oz grano.	50 Porciones: alrededor de 19 lb 4 oz	50 Porciones: 2 bandejas para mesa de vapor
	100 Porciones: alrededor de 38 lb 8 oz	100 Porciones: 4 bandejas para mesa de vapor

Nutrients Per Serving					
Calorías	271	Grasa saturada	2.92 g	Hierro	2.21 mg
Proteínas	19.79 g	Colesterol	45 mg	Calcio	55 mg
Carbohydrate	18.31 g	Vitamina A	366 IU	Sodio	441 mg
Grasa total	12.63 g	Vitamina C	0.4 mg	Fibra dietetica	0.8 g